



## CLARENDELLE MÉDOC

MÉDOC A.O.C., FRANCIA.

### VINIFICACIÓN

**Tipo de Vino:** Tinto.

**Varietades:** 65% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon.

**Alcohol:** 13,0 %

**Reposo:** 12 meses en barricas de roble francés.

**Capacidad de Guarda:** 8-10 años

**Temperatura de Servicio:** Servir a 18 - 20 ° C

### NOTAS DEL SOMMELIER



De color rojo profundo.



En nariz toques de grosella negra y mora. Esta frescura afrutada también se encuentra en el paladar, junto con matices a roble.



El vino tiene buena estructura tánica, así como mucho cuerpo y buen potencial de envejecimiento. Es a la vez equilibrado y poderoso.



Se recomienda acompañar con Carnes rojas bien cocidas.



*Domaine Clarence Dillon*

- CHATEAU HAUT-BRION - CHATEAU QUINTUS - CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION -  
- CLARENDELLE -

### La Bodega

Creada en 1935, la empresa de propiedad y administración familiar, Domaine Clarence Dillon, tiene el privilegio de producir cinco vinos de finca inusuales y excepcionales: dos vinos tintos y dos vinos blancos de Primera, Château Haut-Brion y Château La Mission hitos entre hermanos Haut-Brion. En 2005, la bodega creó el negociante de Vinos nos de Burdeos, Clarence Dillon Wines y lanzó Clarendelle "Inspirado Haut-Brion", el primer vino de marca de lujo super premium de Burdeos, lo que atestigua el espíritu clarividente que ha caracterizado Domaine Clarence Dillon desde el inicio.



EVEREST  
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

[www.everestwinespirits.com](http://www.everestwinespirits.com)